FRAISES AU COULIS DE CERISES

Pour 6 personnes: 750 g de fraises, 1 kg de cerises (montmorency ou anglaises), 200 g de sucre en poudre, 5 cl de liqueur de cerise.

Lavez, équeutez, dénoyautez les cerises. Faites-les cuire pendant 15 minutes, sur feu doux, à couvert dans une casserole. Mixez cette compote, ajoutez le sucre et la liqueur. Laissez refroidir. Lavez les fraises et séchez-les sur du papier absorbant avant d'en ôter le pédoncule. Dans un compotier, versez le coulis du cerise, disposez les fraises. Servez très frais. Vous pouvez servir ce dessert avec de la crème fouettée et le décorer avec des feuilles de menthe.

FRAISES AU MELON ET AUX ORANGES

Pour 6 personnes: 3 melon ou 1 sachet de billes de melon surgelées, 3 oranges + le jus d'une orange, le jus d'un citron, 1 verre de grenadine, 1 verre d'eau, 500 g de fraises, 200 g de sucre semoule.

Lavez les fraises sans les équeuter, égouttez-les. Réservez au frais. Pelez au couteau économe les oranges non traitées. Découpez les zestes en lamelles. Faites-les confire pendant 10 minute dans le mélange grenadine et eau bouillante. Laissez refroidir. Retirez les zestes à l'aide d'une écumoire. Avec une cuillère à soupe ou une cuillère à glace, formez des boules dans les melons, coupés en deux dans le sens de la longueur et épépinés. Mélangez les melons, les fraises équeutées et les zestes dans un grand saladier, avec les jus d'orange et de citron. Présentez le sucre en poudre à part.

FRAISES AU PORTO

600 g de fraises, 1/4 litre de porto rouge, 50 g de sucre en poudre, 150 g de crème fraîche liquide, 1 c à soupe de sucre glace.

Lavez, équeutez et séchez les fraises. Répartissez-les dans des coupes, arrosez-les de porto, saupoudrez de sucre. Garnissez de crème légèrement fouettée avec le sucre. Servez frais.

RAISES AU SAUTERNES

Pour 4 personnes. Lavez et équeutez 600 g de fraises, répartissez-les dans des coupes individuelles. Mettez une bouteille de Sauternes au frais. Au moment de servir, versez-le sur les fraises.

FRAISES AU VIN DE CANNELLE

Pour 4 personnes. A préparer à l'avance le vin doit refroidir. 500 g de fraises, 1 bouteille de vin rouge, 1/4 litre de jus d'orange, 100 g de sucre, 4 bâtons de cannelle.

Faites chauffer le vin et le jus d'orange avec le sucre jusqu'à ébullition. Retirez du feu et ajoutez la cannelle. Laissez infuser jusqu'à complet refroidissement. Filtrez et servez frais avec les fraises lavées et équeutées.

FRAISES AUX MACARONS

Pour 4 personnes: une douzaine de macarons, 1 petit verre de marasquin ou de kirsch, un petit verre de sirop de sucre, 400 g de fraises, 250 g de crème fraîche, 2 c à soupe de sucre glace.

Faire tremper les macarons dans le mélange alcool-sirop. Ils doivent être bien imbibés (ceci peut être fait la veille). Ecrasez-les et répartissez-les dans le fond de 4 coupes. Lavez, équeutez et séchez les fraises, répartissez-les dans les coupes également. Fouettez la crème avec le sucre en Chantilly bien ferme et déposez-la sur les fraises. Servez bien frais.

FRAISES ET MELON GRATINES

Préparation 15 mn. Cuisson: 5 mn. Pour 4 personnes: 300 g de belles fraises, 1 melon de taille moyenne pas trop mûr, 2 jaunes d'oeufs, 150 g de crème fraîche épaisse, 60 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé.

Lavez les fraises à l'eau courante, épongez-les délicatement, retirez les queues. Coupez-les ensuite en deux dans le sens de la longueur. Coupez le melon en deux, retirez toutes les graines puis divisez-le en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur environ. Avec un petit couteau, épluchez l'écorce. Beurrez des assiettes ou des plats individuels allant au four. Préchauffez le gril. Pendant qu'il chauffe, mélangez soigneusement, dans le fond d'un saladier, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Ajoutez un à un les jaunes d'oeufs, remuez énergiquement avec la spatule jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez ia crème fraîche. Travaillez jusqu'à ce que vous obteniez une préparation bien homogène. Nappez les fruits de cette préparation, puis passez les assiettes sous le gril pour faire gratiner. Servez bien chaud dès la sortie du four.

FRAISES ET PECHES AU CHAMPAGNE FRAMBOISE

Pour 4 personnes: 4 pêches, 1/4 litre d'eau, 150 g de sucre, 500 g de fraises, 1/2 litre de champagne (ou de Vouvray), 6 c à soupe de sirop de framboise.

Faites pocher les pêches dans un sirop léger fait avec l'eau et le sucre (10 mn environ). Egouttez-les pelez-les, dénoyautez-les et coupez-les en quartiers. Lavez et équeutez les fraises. Disposez les fruits dans un plat creux. Mélangez le sirop au vin. Versez sur les fruits.

FRAISES MELBA

Préparation: 40 minutes (20 minutes si l'on utilise une glace du commerce). Congélation: 2 heures au moins si l'on fait la glace. Cuisson: 20 minutes pour la glace et 15 minutes pour le sirop. Pour 6 à 8 personnes: Pour la glace: 1/2 litre de lait, 4 oeufs, 100 g de sucre semoule, 1 gousse de vanille, 100 g de crème fraîche, ou 1/2 litre de glace à la vanille. Pour le sirop: 250 g de fraises, 150 g de sucre semoule. Pour la Chantilly: 200 g de crème fraîche, 2 sachets de sucre vanillé, 50 g de sucre semoule, 750 g de fraises.

Glace: Préparer la crème à la vanille, lui ajouter la crème fraîche et mettre à glacer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Sirop: Pendant ce temps préparer le sirop de fraises: laver et équeuter les fraises, les écraser grossièrement avec le sucre et faire cuire pendant 15 minutes à partir de l'ébullition, puis laisser refroidir et passer ce sirop. mettre les coupes à refroidir dans le réfrigérateur, une demi-heure avant de servir. Chantilly: Battre la crème fraîche, le sucre et le sucre vanillé. Pour servir: Garnir le fond des coupes de glace à la vanille, de fraises préalablement lavées et équeutées, arroser d'une cuillerée à soupe de sirop de fraises. Surmonter le tout d'une grosse cuillerée à soupe de Chantilly et décorer d'une belle fraise.

FRAISES MERINGUEES

Dans un plat à gratin, disposez 500 g de fraises nettoyées et équeutées. Arrosez-les d'un petit verre de marasquin, saupoudrez-les de 4 cuillerées de sucre. Recouvrez de 4 blancs d'oeufs battus en neige très ferme auxquels vous aurez incorporé 125 g de sucre en poudre. Passez 10 minutes à four doux. Servez tiède.

FRAISES VALAISANNES

250 g de fraises ou autres fruits, 1 blanc d'oeuf, 100 g de sucre en poudre, 50 g de marmelade de fraises (facultatif), 1 c à soupe de curaçao, 200 g de crème, 1 cuillère de lait, 1 petite pincée de sel, 1 cuillère de beurre, 1 cuillère à café de farine.

Lavez et épluchez les fraises. Dans une petite casserole, à feu doux, vous délayez la marmelade de fraises (ou quelques fraises fraîches écrasées) avec la liqueur. Vous arrosez les fraises avec cet appareil. Mettez au frais. Vous battez les blancs d'oeufs en neige très ferme (vous y ajoutez un rien de sel). Lorsqu'ils sont bien battus, vous y incorporez petit à petit le sucre (à partir de ce moment, vous ne fouettez plus mais vous battez doucement). Beurrez et farinez une tôle (ou un moule). Portez-y la meringue que vous venez de préparer. Saupoudrez de sucre. Mettez au four extrêmement doux pendant un petit quart d'heure. Ensuite, vous décollez avec beaucoup de précaution la meringue et vous la retournez de l'autre côte. Remettez encore au four. Lorsqu'elle est prise, vous éteignez le four, mais vous y laissez la meringue pour faire évaporer toute humidité. Battez la crème en Chantilly et mettez-la au frais dans le frigo. Vous placez la meringue (bien froide) sur un plat. Par-dessus, vous mettez les fraises que vous enfoncez légèrement dans la meringue. Vous recouvrez ensuite entièrement

de Chantilly. On ne doit pas s'apercevoir qu'il y a des fraises... La découverte n'en est que plus savoureuse.

FRAISES A L'ORANGE

Evidez 4 oranges sans abîmer les écorces. Passez la chair retirée au tamis. A ce jus d'orange, ajoutez 3 c à soupe de sucre, 2 c à soupe de liqueur d'orange (Grand Marnier, Cointreau) et 250 g de fraises nettoyées et coupées en deux. Laissez macérer 2 h au frais, puis remplissez les écorces d'oranges vides pour servir.